







Egg-cooker
Cuece-huevos

USK EK 35321

120V~ 360W

www.KALORIK.com







IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS
- 2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
- 3. Do not touch hot surfaces. Use the handles.
- 4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
- 5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
- 7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 9. Do not use outdoors
- 10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- 11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 12. Do not handle plug or appliance with wet hands.
- 13. Never immerse the heating base of your appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place any piece of your appliance into the dishwasher.
- 14. Never use the appliance near hot surfaces.
- 15. Stand the appliance on a table or flat surface.
- 16. Unplug the appliance when not in use or immediately after use.
- 17. Make sure the appliance is unplugged before inserting, removing or cleaning one of the accessories. It is absolutely necessary to remove the accessories before cleaning them.
- 18. Make sure to let the appliance cool down before cleaning it, as the plate might be very hot and cause scalding.

2

USK EK 35321 - 110518





- 19. Only cook chicken eggs and nothing else.
- 20. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance, make use of the plastic handles. Always use gauntlets when handling the appliance. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- 21. A Be careful not to hurt yourself with the needle (situated underneath the measuring cup) that serves for piercing the egg before cooking it, as it is very sharp. Make sure it is always clean as it comes into direct contact with food.
- 22. Never move the appliance when it is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.







- 1. Lid
- 2. Lid handle
- 3. Egg-rack
- 4. Egg-rack handle
- 5. Housing

- 6. Egg Poaching tray
- 7. On/Off Switch with power light
- 8. Steam outlet
- 9. Egg piercer
- 10. Measuring cup

IMPORTANT

- The cooking time depends on the number and size of eggs.
- Depending on the mineral content of the water in your region you may see a slight decolourisation of the egg shell. This does not affect the taste or the quality of the egg.

4

USK EK 35321 - 110518





HARD or SOFT BOILING

- Take the appliance out of the gift box. Clean the boiling dish with a damp cloth.
- Put the egg boiler on an even surface.
- Choose the number of eggs that you want to cook. Use the
 measuring cup for filling the boiling dish with cold water,
 adapting the quantity of water to the type of cooking you need
 (soft-, medium- or hard-boiled eggs) and to the number of eggs
 to be cooked; using the graduation on the measuring cup or your
 own experience.

NOTE: the harder the egg, the more water is needed. The more eggs to be cooked, the <u>less</u> water is needed

- Put the egg-rack onto the boiling dish.
- Pierce the largest rounded end of the eggs, with the egg piercer, which you will find underneath the measuring cup, and place the eggs onto the egg rack. Using the egg piercer prevents the eggs from cracking during boiling.

NOTE: Please be very careful when using the egg piercer as the needle is very sharp.

- Place the lid on top of the egg boiler and plug the power plug into the socket. Then switch on the appliance, using the on/off switch. The pilot light will switch on indicating the appliance is heating.
- In order to avoid any scalding risk, keep your hands away from the steam vent in the lid while the egg boiler is in use. Do not touch the stainless steel lid as it will get hot too.
- When the eggs are ready, a buzzer sound will ring. Switch the appliance back to off.
- Unplug the appliance.
- Remove eggs immediately to prevent overcooking.
- Remove the lid using the handle. Take the egg rack and rinse the eggs with cold water and let them cool down.
- If you use your appliance several times, let it cool down between each use.





POACHING

Your egg boiler is supplied with a poaching tray. To use it:

- Place egg cooker on a clean, dry surface.
- Remove the lid and cooking tray.
- Fill half of the beaker with cold water (approx. 1.9Fl.Oz / 55ml). Pour the cold water onto heating plate.
- Lightly butter or spray vegetable oil on the poaching tray.
- Break one or 2 eggs for each poaching section cooks up to four poached eggs.
- Place the cooking rack on the base and place the poaching tray on the top of the cooking rack.
- Place the lid on top of unit
- Plug-in the appliance. The indicator light will be lit.
- When the liquid is sufficiently evaporated, the eggs will be poached.
- When cooking is complete, a continuous audible buzzing tone will sound. Switch off the appliance.
- Unplug the appliance.
- Remove the poached eggs immediately to prevent overcooking.

MEASURING THE WATER

- If you want to cook 2 soft eggs fill the measuring cup up to the number 2 of the "SOFT" level and so on. This is valid for soft, medium and hard eggs.
- Below is a table with the approximate amount of water needed to achieve the cooking level you want:

It is recommended to use the included measuring cup.

Please reference the chart below should the special measuring cup be misplaced. Water quantities are approximate.

The measuring cup indicates three different water levels: SOFT - MEDIUM - HARD.

The table below indicates the corresponding amount of water.





Quantity of eggs	Soft-boiled	Medium-boiled	Hard-boiled	Poached
1	33ml / 1.1Oz	55ml / 1.9Oz	94ml / 3.2Oz	55ml / 1.9Oz
2	30ml / 1.0Oz	51ml / 1.7Oz	87ml / 2.9Oz	55ml / 1.9Oz
3	26ml / 0.9Oz	47ml / 1.6Oz	80ml / 2.7Oz	55ml / 1.9Oz
4	23ml / 0.8Oz	43ml / 1.5Oz	73ml / 2.5Oz	55ml / 1.9Oz
5	19ml / 0.7Oz	39ml / 1.3Oz	66ml / 2.2Oz	
6 - 7	16ml / 0.5Oz	35ml / 1.2Oz	59ml / 2.0Oz	

Duration for poached eggs: 8 to 9 minutes

SECURITY AND MAINTENANCE

Please let the appliance cool down before cleaning and rinsing it!

- Unplug the appliance from the supply socket and wait until it has cooled down. Throw away the excess liquid if any.
- When cooled, wipe off the excess water and/or deposit with a wet sponge or towel
- Rinse the rack, the accessories and the lid with water. Clean the heating plate with a paper towel moistened with one tablespoon white vinegar.
- If the mineral deposit is stubborn, let a slightly diluted vinegar and water solution, or a decalcifying solution formulated for coffee makers, stay on the mineral deposit a few minutes, until it is gone.
- Clean the housing and the metallic surface of the lid with a damp cloth. Never use abrasive cleaners. DO NOT immerse the main body in water.
- Place clean cooking tray, poaching tray, measuring cup and egg holders inside the egg cooker for storage. All accessories should fit inside the appliance for storage.





WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.





If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along with proof of purchase and indicating a return authorization number given by our Consumer Service Representatives, to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Consumer Service Department

Team International Group of America Inc. 1400 N.W 159th Street, Suite 102 Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.





SP MANUAL DE INSTRUCCIONES CONSEJOS DE SEGURIDAD

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- 2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
- 3. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las pegas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
- 5. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato esté utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
- 6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentra en uso o antes de limpiarla. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- 7. No opere este y ningún aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser reemplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por una persona similar cualificada.
- 8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.
- 9. No use en exteriores
- 10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
- 11. No coloque este aparato cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.
- 12. No agarre el enchufe o aparato con las manos mojadas.
- 13. Nunca sumerja el motor de base de su aparato en agua o en ningún otro líquido por cualquier motivo. No coloque ninguna pieza de su aparato en el lavavaiillas.
- 14. Nunca use el aparato cerca de superficies calientes.
- 15. Coloque el aparato sobre una mesa o superficie plana.





- 16. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o inmediatamente después de su uso.
- 17. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de insertar, eliminar o limpiar cualquier accesorio. Es absolutamente necesario quitar los accesorios antes de limpiarlos.
- 18. Deje enfriar su aparato antes de limpiarlo, ya que la placa puede estar muy caliente y provocar quemaduras.
- 19. Cocine únicamente huevos de gallina y nada más.
- 20. Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato. Nunca toque las partes calientes del aparato, haga uso de las asas de plástico. Use asidores o guantes de cocina para manipular el aparato. Asegúrese de que no hay nada en contacto con el elemento de calentamiento del aparato.
- 21. ATenga cuidado de no lastimarse con la aguja (situada en la bandeja), esta sirve para la perforación de los huevos antes de cocinarlos, y está muy afilada. Asegúrese de que esté siempre limpia, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- 22. Nunca mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

El aparato está provistos con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**





INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo.

8 1 2 USK EK 35321 - 110518





- 1. Tapadera
- 2. Asa de la tapadera
- 3. Huevera
- 4. asa porta huevo
- 5. Base del aparato
- 6. Bandeja huevos escalfados
- Control on/off [encendido / apagado] con testigo luminoso
- 8. Orificio para el vapor
- 9. Aguja para pinchar los huevos
- 10. Vaso medidor

IMPORTANTE

- El tiempo de cocción varía según el número y el tamaño de los huevos.
- En función de la dureza del agua de su región, podría notar un ligero descolorimiento de la parte inferior del huevo. Esto no afecta al gusto ni a la calidad del mismo.

DUROS O PASADOS POR AGUA

- Saque el aparato fuera de la caja. Limpie con un paño un poco humedecido.
- Coloque el cuece-huevos sobre una superficie uniforme.
- Seleccione el número de huevos que desea cocinar. Utilice el vaso medidor para llenar el recipiente de ebullición con agua fría, adaptando la cantidad de agua al tipo de cocción que necesite (huevos duros o pasados por agua), utilizando la graduación del vaso medidor o su propia experiencia.

NOTA: Cuanto más duros se quiera cocinar los huevos, mayor será la cantidad de agua necesaria. Cuanto más huevos sea necesario cocinar, menor será la cantidad de agua necesaria.

- Coloque la huevera.
- Pinche el extremo redondo mayor de los huevos, con la aguja situada debajo de la copa medidora y colóquelos en la huevera. Pinchando los huevos se evitan las grietas durante la ebullición.
- Por favor, tenga mucho cuidado al utilizar la aguja ya que está muy afilada.





- Coloque la tapa en la parte superior de la huevera y enchufe su aparato. Luego encienda el aparato, utilizando el control on/off [encendido/apagado]. El testigo luminoso se enciende indicando que el dispositivo se está calentando.
- Para evitar quemaduras, mantenga sus manos lejos de la salida de vapor de la tapa, mientras su aparato esté en funcionamiento. No toque la tapa de acero inoxidable, ya que pode estar muy caliente.
- Cuando los huevos estén listos, sonara la alarma sonora y el aparato se apagará. Vuelva el aparato a la posición off.
- Desenchufe el aparato
- Quite de inmediato los huevos para evitar que se cuezan demasiado.
- Quite la tapadera usando el asa. Saque lo huevera y pase los huevos por agua fría o déjelos enfriar.
- Si utiliza el aparato varias veces, no olvide dejarlo enfriar entre cada utilización.

HUEVOS ESCALFADOS

Su cuece-huevos viene suministrado con una bandeja para huevos escalfados. Como usarla:

- Coloque el cuece-huevos en una superficie lisa, limpia y seca.
- Retire la tapadera y la bandeja de cocción.
- Llene el vaso con agua fría hasta la línea del Medio y vierta el agua fría en recipiente de ebullición.
- Unte ligeramente con mantequilla o aceite vegetal la bandeja para huevos escalfados.
- Rompa un huevo o dos en cada sección de la bandeja. Hay sitio para cuatro huevos.
- Coloque la huevera sobre la base y la bandeja para pochar sobre la huevera.
- Coloque la tapadera
- Enchufe el aparato. El testigo luminoso se encenderá.
- Cuando el líquido se haya evaporado suficientemente, los huevos estarán listos.
- Cuando se complete la cocción, sonara la alarma sonora.
 Apague el aparato.
- Desenchufe el aparato.





 Retire los huevos escalfados de inmediato para evitar que se cuezan demasiado.

MEDIR EL AGUA

- El vaso medidor está marcado con 3 niveles de agua:
 SOFT /PASADO POR AGUA MEDIUM/MEDIO HARD/DURO.
- Para cocer dos huevos pasados por agua, llene el vaso de agua hasta el número dos del nivel: "SOFT/MEDIUM/HARD" y así sucesivamente.
 - Esto sirve para los huevos pasados por agua, medios y duros.
- A continuación se muestra una tabla con la cantidad aproximada de agua necesaria para alcanzar el nivel de cocción deseado:

Se recomienda utilizar el vaso medidor suministrado.

En caso de la perdida de este, la tabla de abajo indica las cantidades de agua aproximadas.

Cantidad de huevos	Pasados por agua	Medio	Duros	Escalfados
1	33ml / 1.1Oz	55ml / 1.9Oz	94ml / 3.2Oz	55ml / 1.9Oz
2	30ml / 1.0Oz	51ml / 1.7Oz	87ml / 2.9Oz	55ml / 1.9Oz
3	26ml / 0.9Oz	47ml / 1.6Oz	80ml / 2.7Oz	55ml / 1.9Oz
4	23ml / 0.8Oz	43ml / 1.5Oz	73ml / 2.5Oz	55ml / 1.9Oz
5	19ml / 0.7Oz	39ml / 1.3Oz	66ml / 2.2Oz	
6 - 7	16ml / 0.5Oz	35ml / 1.2Oz	59ml / 2.0Oz	

Duración para huevos escalfados: 8 a 9 minutos

SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

- Deje enfriar su aparato antes de su limpieza o enjuagarlo.
- Para eliminar los restos de cal del recipiente es necesario poner una cucharilla de café de vinagre en un vaso de agua. Cueza 10 minutos sin la tapadera.
- Desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado. Tire el líquido.
- Enjuague la huevera, los accesorios y la tapa con agua. Limpie la placa de calefacción con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco.

15

USK EK 35321 - 110518





- Si el depósito mineral es muy rebelde, coloque una solución de vinagre y agua, o una solución descalcificadora formulada para cafeteras, sobre el depósito mineral por unos minutos, hasta que desaparezca.
- Limpie el cuerpo y la superficie metálica con un paño humedecido. Nunca use limpiadores abrasivos. No sumerja el cuerpo del aparato en el agua.
- Una vez limpio, coloque la huevera, la bandeja, y el vaso medidor cerrando con la tapa. Todos los accesorios deberán estar adentro del aparato para su almacenamiento.





GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros





derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web <u>www.KALORIK.com</u> o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc. 1400 N.W 159th Street, Suite 102 Migmi Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.



4	-	
	19	USK EK 35321 - 110518



4				
	K110518	www.KALORIK.com		
		WWW.IXALOMIX.COM		